Контрольный Лист Наблюдений / Верификация

Участок «Производство: меню завтрака»

Приготовление яиц на гриле

ККЧ *Работник должен правильно ответить на вопросы данного раздела и продемонстрировать применение каждого принципа на практике.

Качество	☐ **Знает Золотые Стандарты Качества для доготовленных на гриле яиц:** • Горячее • Белого цвета с ярко-жёлтым желтком • Сочное	**Чистота**	☐ **Знает, как обеспечить чистоту на станции:** Протирает станцию чистым продезинфицированным полотенцем • Чистит гриль скребком, протирает инвентарь для гриля
Культура обслуживания	☐ **Знает, как действовать, чтобы повысить культуру обслуживания:** • Поддерживает запас готовых продуктов в UHC в соответствии с eProduction • Своевременно пополняет запасы на станции	**Безопасность пищи**	☐ **Знает, как обеспечить безопасность пищи:** • Надевает перчатки! • Не использует продукты с истёкшим сроком хранения • Всегда использует чистые лотки UHC • Соблюдает время выдержки сырых яиц в скорлупе при комнатной температуре: 30 минут • Контролирует качество готовых яиц: желток желеобразный, не растекается
		Охрана труда	☐ **Знает правила техники безопасности:** • Использует правильный инвентарь во избежание ожогов • Носит обувь на нескользкой подошве • Знает и выполняет требования инструкций по охране труда

ПРОЦЕДУРЫ *Работник должен правильно выполнить все рабочие процедуры на станции.

ПЕРЕД РАБОТОЙ

- ☐ **Безопасность** Вымойте руки.
- ☐ Проверьте наличие запаса цветных одноразовых перчаток.
- ☐ Соблюдайте срок хранения сырых яиц в скорлупе при комнатной температуре: 4 часа (включая 30 минут на выдержку).
- ☐ Приготовьте тёплую воду для приготовления яиц.
- ☐ Приготовьте растопленное сливочное масло.

ПОДГОТОВЬТЕ

- ☐ Поместите кольца для яиц на поверхность гриля.
- ☐ Смажьте маслом с помощью кисти каждое кольцо формы.

РАЗБЕЙТЕ ЯЙЦА В КОЛЬЦА

- ☐ **Безопасность** Наденьте цветные одноразовые перчатки на обе руки перед тем, как разбить яйца.
- ☐ Разбейте скорлупу о специальный металлический уголок и вылейте яйцо в кольцо. Заполняйте кольца в направлении спереди назад, справа налево.
  Качество Положите сверху на каждое яйцо, не соответствующее стандартам качества, кусочек скорлупы, чтобы после приготовления удалить его в отходы.

РАЗБЕЙТЕ ЖЕЛТКИ

- ☐ Вставьте жёлтую лопатку углом в центр каждого желтка и, повернув лопатку, разбейте его.
- ☐ Снимите цветные одноразовые перчатки.

ПРИГОТОВЬТЕ ЯЙЦА

- ☐ Закройте кольца с яйцами крышкой.
- ☐ Налейте тёплую воду в воронку до уровня 0,5 см от края.
- ☐ Включите таймер.
- ☐ Подготовьте лоток UHC белого цвета с чистой пергаментной бумагой. Поставьте лоток в держатель на гриле.

СНИМИТЕ КРЫШКУ

- ☐ Выключите таймер и поднимите крышку и кольца.
- ☐ **Качество** Визуально оцените соответствие готовых яиц Золотым Стандартам Качества.

СНИМИТЕ ЯЙЦА

- ☐ Используйте белую плоскую и специальную угловую лопатку.
- ☐ Положите готовые яйца в лоток UHC. Раскладывайте яйца в лотке. Максимальное количество порций яиц в одном лотке - 8 порций (максимально 6 штук в ряд, 2 штуки в стопке).

ПОМЕСТИТЕ В UHC

- ☐ Поместите лоток с готовыми яйцами в UHC. Соблюдайте срок хранения готовых яиц – 20 минут.

УБОРКА

- ☐ **Чистота** После каждой партии тщательно почистите гриль металлическим скребком и резиновой линейкой. Протрите поверхности на станции и инвентарь чистым продезинфицированным полотенцем для гриля.
- ☐ **Безопасность** Храните жёлтую пластиковую лопатку отдельно от другого инвентаря на специально отведённой поверхности из нержавеющей стали или в металлической ёмкости.
- ☐ **Безопасность** Для протирания жёлтой лопатки используйте обычные полотенца. Для протирания инвентаря для готовых продуктов используйте полотенца для гриля.

Подписи

Работник: _____ Работник: _____

Инструктор: _____ Инструктор: _____

Дата: _____ Менеджер: _____

Тип оценки: ☐ **Обучение** ☐ **% КЛН**

_____ **/ 28 x 100% =** _____

(1 пункт = 3,57 балла)

Copyright © McDonald's Corporation, 2015 год. Все права защищены.